

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»  
НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ): ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

## ИСТОРИЯ

Целью изучения дисциплины является формирование представления у студентов основных этапов исторического развития человеческого общества с древнейших времен до наших дней; систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности; выработке навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- подготовка всесторонне культурного, граждански активного, высоконравственного, профессионально квалифицированного и конкурентоспособного специалиста;

- развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации, умения логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения;

- овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

- основные направления, проблемы, теории и методы истории;

- движущие силы и закономерности исторического процесса; место человека в историческом процессе, политической организации общества;

- различные подходы к оценке и периодизации всемирной и отечественной истории;

- основные этапы и ключевые события истории России и мира с древности до наших дней; выдающихся деятелей отечественной и всеобщей истории;

уметь:

- логически мыслить, вести научные дискуссии;

- работать с разноплановыми источниками;

- осуществлять эффективный поиск информации и критики источников;

- получать, обрабатывать и сохранять источники информации;

- преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;

- формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам истории;

- соотносить общие исторические процессы и отдельные факты; выявлять существенные черты исторических процессов, явлений и событий;

- извлекать уроки их исторических событий и на их основе принимать осознанные решения.

владеть:

- представлениями о событиях российской и всемирной истории,

основанными на принципе историзма;

- навыками анализа исторических источников;
- приемами ведения дискуссии и полемики.

## ФИЛОСОФИЯ

Целями изучения дисциплины является:

- формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира;
- объяснение сути и значения истории философии для становления научно-теоретического мышления;
- ознакомление с основными разделами современного философского знания, философскими проблемами и методами их исследования;
- обучение базовым принципам и приемам философского познания;
- выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами;
- введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- подготовка всесторонне культурного, граждански активного, высоконравственного, профессионально квалифицированного и конкурентоспособного специалиста;
- развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации, умения логично формулировать, излагать, аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения;
- овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- место и роль философии в общественной жизни, роль науки в развитии цивилизации;
- этапы исторического развития философии; основные проблемы онтологии и гносеологии, социальной философии, философии истории и философской антропологии;

уметь:

- применять философские методы постижения действительности;
- самостоятельно, критически, творчески, научно-обоснованно мыслить;
- формировать и отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии;
- использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений;

владеть:

- навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание;
- приемами ведения дискуссии и полемики;

- навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.

## **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Целями изучения дисциплины является:

- расширение и углубление теоретических знаний, а также совершенствование практических навыков владения английским языком;

- формирование социально-личностных качеств и профессиональных компетенций, необходимых и достаточных для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования направления «Психология»;

- достижение уровня языковой компетенции, достаточного для осуществления будущей профессиональной деятельности, определяемой направлением подготовки «Психология»;

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- формирование у студентов устойчивых навыков и умений продуктивного плана (говорение, письмо) и рецептивного плана (чтение, аудирование) для осуществления иноязычной коммуникации;

- обучение сознательному отбору языковых средств для выражения своих мыслей в различных ситуациях речевого общения в рамках тем, предусмотренных рабочей программой;

- формирование лексико-грамматических навыков перевода информации профессионального характера с английского языка на русский и с русского языка на английский;

- дальнейшее совершенствование личностных качеств студентов, связанных с формированием навыков самообразования, расширение страноведческого и общекультурного кругозора, ростом профессиональной компетенции.

По итогам изучения дисциплины бакалавр должен:

знать:

- базовую общеупотребительную лексику и специальную терминологию на иностранном языке, базовые грамматические темы иностранного языка, обеспечивающие иноязычную коммуникацию;

уметь:

- читать, понимать, анализировать как учебные, так и оригинальные тексты различной сложности, применяя просмотровый, ознакомительный, изучающий и поисковый виды чтения; понимать при однократном применении аутентичную монологическую и диалогическую речь в пределах пройденной тематики в нормальном темпе при непосредственном контакте с партнером, а также в записи на различных носителях.

владеть:

- навыками разговорно-бытовой и профессиональной речи на иностранном языке; основными навыками письменного оформления

документов, в том числе такими, как подготовленное и неподготовленное монологическое высказывание, а также сообщение, объяснение, развернутая реплика, реферирование профессионально-ориентированного текста, презентация;

- навыками ведения диалога с партнером и выражения обширного реестра коммуникативных намерений (вопрос, информирование, пояснение, уточнение, совет, иллюстрирование и др.) в процессе иноязычного общения в объеме пройденной тематики в различных по степени официальности ситуациях; навыками продуктивной письменной речи нейтрального и официального характера в следующих формах: деловая переписка, составление отчета, написание тезисов доклада.

## **ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Основными задачами дисциплины являются:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основы методики проведения индивидуальных и групповых занятий физической культурой различной целевой направленности, долгосрочное планирование занятий избранным видом спорта, требования по уровню физической и психофизической готовности к выполнению профессиональных обязанностей;

уметь:

- использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

владеть:

- навыками в проведении занятий по физической культуре для повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья, профилактики профессиональных заболеваний, подготовки к профессиональной деятельности, организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях.

## **БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Цели изучения дисциплины:

- формирование профессиональной культуры безопасности культуры  
- приобретение совокупности знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;

- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;

- формирование культуры безопасности, экологического сознания и риско - ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;

- формирование культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасностей и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;

- формирование готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности.

- В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- виды опасностей, способных причинить вред человеку, и критерии их оценки;

- правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности;

- средства, методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов;

уметь

- действовать в экстремальных чрезвычайных ситуациях;
- организовывать и проводить защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций;
- проводить контроль параметров на их соответствие санитарным нормам и правилам;
- владеть
- навыками принятия оптимальных решений, минимизирующих негативное воздействие результатов человеческой деятельности на окружающую среду;
- основами обеспечения безопасности жизнедеятельности в производственных, бытовых условиях и в чрезвычайных ситуациях;
- навыками и способами оказания первой медицинской помощи в экстремальных ситуациях.

## **ИНФОРМАТИКА**

Целью изучения дисциплины является: получение студентами теоретических знаний и практических навыков по использованию технологии обработки информации, основанной на применении математических методов и компьютерной техники

- формирование у обучающихся навыков анализа предметной области в терминах информатики, осуществления постановки и программной реализации профессиональных задач в условиях использования современных информационных технологий на базе персональных компьютеров с привлечением различных программных средств

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- базовые понятия информации;
- общие принципы работы компьютера;

уметь:

- использовать стандартные средства операционной системы Windows, пакет программ MSOffice; программные средства архивации, резервного копирования и защиты данных компьютера;
- автоматизировать решение практических задач

владеть:

- навыками поиска, сбора, хранения, анализа, преобразования и передачи данных с использованием сетевых компьютерных технологий;
- навыками и приемами практического использования элементов сетевых технологий для организации сетевого обмена информацией между пользователями.

## **РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

Целями изучения дисциплины является:

- совершенствование владения нормами современного русского

литературного языка, принятого в соответствии с законодательством Российской Федерации в качестве государственного языка Российской Федерации;

- обеспечение достижения уровня языковой компетентности, достаточного для осуществления научной и профессиональной коммуникации.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- развитие устной и письменной речи студентов в соответствии с основными критериями культуры речи;

- обучение сознательному отбору языковых средств для выражения своих мыслей в различных ситуациях речевого общения;

- формирование речевых умений и навыков, необходимых для достижения целей научной и профессиональной коммуникации;

- воспитание отношения к русскому языку как к одной из основных национально-культурных ценностей.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

предусмотренные программой теоретические понятия культуры речи и стилистики русского языка, общего языкознания и терминоведения; характерные способы и приемы отбора языкового материала в соответствии с различными видами речевого общения.

уметь:

составлять и редактировать тексты, ориентированные на различные формы речевого общения; реферировать и аннотировать литературу по специальности.

владеть:

навыками употребления языковых единиц в соответствии с нормами современного русского литературного языка (во всех его функциональных разновидностях - стилях).

## **ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ**

Целями изучения дисциплины является:

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания;

- формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания;

- приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:



знать:

- нормативную базу и документацию, регулирующую деятельность предприятий по производству продукции питания;
- принципы и методы анализа и планирования развития предприятий питания и обоснования управленческих решений;
- методику и критерии оценки результативности финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, оценки финансового состояния предприятия питания профессионального уровня персонала;

уметь:

- осуществлять поиск, выбор, использование информации, информационных технологий, новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства для решения задач экономики и управления предприятием питания;
- анализировать и оценивать деятельность предприятия питания на основе его документации, принимать решения по результатам продаж, финансово-хозяйственной деятельности;
- принимать решения по результатам контроля деятельности производства;

владеть:

- экономической терминологией, навыками сбора информации, определения целей и постановки задач экономической работы в предприятиях общественного питания;
- методами сбора и средствами обработки необходимых данных для расчета экономических показателей деятельности предприятий общественного питания;
- методами оценки деятельности предприятия питания и управления им.

## **ПСИХОЛОГИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование у студентов научнообоснованной системы знаний в области психологии ,
- способствовать повышению общей и психологической культуры,
- способствовать развитию профессионально-значимых качеств, психологической готовности к будущей профессиональной деятельности.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- овладение понятийным аппаратом, описывающим познавательную, эмоционально-волевою, и потребностно-мотивационную сферы психического развития;
- приобретение опыта анализа и учета индивидуально-психологических особенностей людей, стилей их познавательной и профессиональной деятельности;

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- предмет, методы психологической науки, о месте психологии в

системе наук и ее основных отраслях, основные категории, характеризующие психологию личности и психологию группы (коллектива);

- основы социальной психологии, психологии межличностных отношений, психологии групп;

- основные формы и методы изучения индивидуально - психологических качеств подчиненных;

уметь:

- использовать основные формы и методы изучения индивидуально-психологических качеств подчиненных;

- организовывать морально-психологическое обеспечение деятельности сотрудников коллектива с учетом психологических закономерностей и принципов;

владеть:

- навыками изучения индивидуально-психологических особенностей специалистов в различных областях;

- методами анализа психических состояний, процессов и свойств личности;

- навыками регулирования группового мнения, взаимоотношений, традиций и настроений.

## **ПРАВОВЕДЕНИЕ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование у студентов теоретических знаний об основных категориях государства и права;

- формирование представлений об основных отраслях права (таких как конституционное, гражданское, семейное, трудовое, административное, уголовное).

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- ознакомление с принципами правового регулирования, определяющими содержание норм российского права;

- приобретение практических навыков правильного юридического толкования норм различных отраслей права и их научно обоснованного применения в конкретных ситуациях,

- выработка умения понимать и анализировать законы и нормативные правовые акты в точном соответствии с российским законодательством.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- сущность и содержание основных понятий о государстве и праве, а также категорий и институтов важнейших отраслей права;

- правовой статус субъектов конституционных, гражданских, семейных, трудовых, административных, уголовных и иных непосредственно связанных с ними отношений;

уметь:

- анализировать, толковать и правильно применять нормы отраслевого

- законодательства;
- принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с российским законодательством;
  - правильно составлять и оформлять юридические документы;
- владеть:
- юридической терминологией в области конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного, уголовного права;
  - навыками применения законодательства при решении практических задач;
  - навыками правовых норм и правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности.

## **НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- ознакомление учащихся с основами теории и терминологическим аппаратом дисциплины,
- изучение общих закономерностей протекания химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучить строение и химические свойства основных неорганических химических объектов;
- рассмотреть значение и роль основных неорганических химических объектов в химических процессах;
- способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся;
- привить практические навыки по применению неорганических химических объектов в технологических процессах;
- обеспечить владение знаниями о безопасном применении неорганических химических продуктов в технологических процессах.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- окислительно-восстановительные процессы;
- свойства химических элементов, простых и сложных веществ и их применение в производстве пищевых продуктов;

уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

- подбирать оптимальные условия проведения химических реакций;

владеть:

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах,
- проведения расчетов тепловых эффектов, скоростей химических реакций, масс взаимодействующих веществ и продуктов реакции и др.;

- пользования учебной и научной литературой.

## **ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- ознакомление учащихся с основами теории и терминологическим аппаратом дисциплины,
- изучение общих закономерностей протекания химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение основных групп органических соединений, возможности их синтеза, превращений и установления структуры органических веществ,
- изучение механизма реакций;
- изучение законов превращения органических соединений, их свойства и пути использования.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные положения теоретической органической химии, строение органических веществ, номенклатуру, физические и химические свойства, распространение в природе и применение;

- основные направления развития теоретической и практической органической химии, механизм химических процессов, принципы планирования органического синтеза;

- методы выделения, очистки и идентификации органических соединений;

уметь:

- определить класс и назвать органические соединения по применяемым номенклатурам;

- пользоваться литературой (справочной, научной периодической и другой);

- освоить основные принципы и методы современного органического эксперимента;

владеть:

- навыками выполнения химических лабораторных операций,

- методами синтеза органических соединений.

## **ЛОГИСТИКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является: получение студентами необходимых теоретических знаний и приобретение практических навыков в области методов логистического управления материальными и информационными потоками.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- формирование у студентов ориентации на многоаспектную системную интеграцию с партнерами, обеспечивающую высокую конкурентоспособность товаропроводящих систем.

- выработка у обучающихся целостного представления о системе, обеспечивающей прохождение материального и информационного потоков от первичного источника сырья вплоть до конечного потребителя.

- знакомство с новейшими достижениями в области интеграции торговли, транспорта и производства.

- приобретение навыков решения наиболее распространенных задач в области организации складских и транспортных процессов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- сущность, цели и задачи логистики, объект и предмет логистики, основные понятия и методы логистики;

- функции логистики в торговле;

- основные задачи логистики в области закупок, транспортировки, складирования и реализации, а также методы их решения;

- принципы построения информационных систем в логистике, а также логистические технологии управления информационными потоками.

уметь:

- принимать решения по выбору оптимальных логистических каналов, логистических цепей и схем;

- формулировать требования к транспорту, а также к системам хранения и складской обработки грузов с целью оптимизации логистических процессов;

- формулировать требования к информационным системам, обеспечивающим товародвижение;

владеть:

- методами оптимизации логистических систем в общественном питании,

- методами выбора логистических каналов, логистических цепей и схем;

- методами оценки показателей логистики организации.

## **БИОХИМИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- ознакомление учащихся с основами теории и терминологическим аппаратом дисциплины,

- изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучить строение и химические свойства основных биохимических

объектов;

- рассмотреть значение и роль основных биохимических объектов в биохимических процессах;
- способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся;
- привить практические навыки по применению биохимических объектов в технологических процессах;
- обеспечить владение знаниями о безопасном применении биохимических продуктов в технологических процессах;
- обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- современную научную материально – техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений

уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики органических веществ.

владеть:

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах,
- методами синтеза неорганических и органических соединений.

## **АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

Целью изучения дисциплины является:

- сформировать у студентов базовые знания основ аналитической химии, необходимых для решения задач в области профессиональной деятельности;
- овладение теоретическими основами и практическими приемами основных химических и инструментальных методов анализа.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- вооружить теоретическими знаниями, приёмами и методами физико-химического анализа для решения конкретных задач профессиональной деятельности;

– сформировать основные навыки для самостоятельной работы при подготовке и проведении необходимых экспериментов, опытов и измерений и анализе получаемых результатов;

– научить грамотно решать вопросы безопасности при работе с различными химическими препаратами, физическими устройствами и приборами.

По результатам изучения дисциплины обучающийся должен:  
знать:

– сущность буферного действия растворов;

– формулы для расчетов pH различных растворов;

- основы теории электролитической диссоциации сильных и слабых электролитов;

- способы выражения концентраций растворов и их взаимные перерасчеты;

- основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения;

– метрологические характеристики методов анализа;

уметь:

- планировать и осуществлять химический эксперимент,

- анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы, проводить титриметрический анализ,

- использовать основную химическую аппаратуру и приборы для инструментального анализа;

владеть:

- основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, рефрактометрии, потенциометрии, хроматографии);

- методами анализа пищевых продуктов;

- правилами безопасной работы в химической лаборатории.

## **ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование пространственного воображения и выработка знаний и навыков для выполнения и чтения графических изображений (чертежей и схем) в машинной графике;

- составление документации (конструкторской и технической) в соответствии с действующей нормативной базой.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- подготовка выпускников, владеющих современным инструментарием в области машинной графики;

- формирование основ графической и геометрической культуры научно-технической деятельности, ориентированной на современные интеллектуальные технологии;

- ознакомление с содержанием стадий проектирования и конструирования, а так же возможностями графического моделирования средствами инженерной графики в современных САПР;

- развитие умений применять графические и геометрические знания в решении практических задач согласно требованиям ЕСКД и СПДС.

По результатам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- законы, методы и приемы проекционного черчения;

- правила оформления и чтения конструкторской и технологической документации;

- требования ЕСКД и СПДС

уметь:

- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в машинной графике;

- оформлять документацию в соответствии с действующей нормативно-технической базой;

владеть:

- навыками решения задач с использованием возможностей графического редактора;

- навыками работы с нормативно-технической документацией.

## **ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- изучение устройства и правил эксплуатации технологического и торгового оборудования на предприятиях общественного питания,

- умению проводить необходимые расчеты технологического оборудования.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучить конструкцию основного оборудования предприятий общественного питания;

- научить выполнять необходимые расчеты и подбор оборудования для решения технологических задач;

- закрепить основные правила техники безопасности и охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

По результатам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;

- номенклатуру и основные технические характеристики оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания;

уметь:

- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции



питания;

- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;

- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;

владеть:

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;

- использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;

- методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования;

- прогнозирование развития технической оснащенности предприятий общественного питания на основе изучения специальной отечественной и зарубежной литературы.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является: усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков работы, позволяющих эффективно планировать деятельность предприятий общественного питания и управлять процессами производства и обслуживания.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение особенностей организации производства на предприятиях общественного питания;

- развитие навыков управления процессами производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

По результатам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- классификацию предприятий общественного питания, особенности деятельности;

- организацию снабжения предприятий общественного питания;

- оперативное планирование производства и технологическую документацию;

- общую характеристику процесса обслуживания;

уметь:

- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;

- организовать рациональную структуру управления предприятием в целом;

владеть:

- навыками организации производства на предприятиях общественного питания;

- технологиями обслуживания потребителей услуг общественного питания.

## **ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Целью изучения дисциплины является: изучить физико-химическую сущность основных процессов пищевых производств, их теоретическую основу, принципиальные схемы, принципы работы конструкций типовых машин и методов их расчета

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают;
- изучение методов расчета аппаратов и машин;
- ознакомление с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы.

По результатам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию и их функциональные возможности;
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;

уметь:

- рассчитывать режимы технологических процессов;
- внедрять ресурс- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания.

владеть:

- навыками эксплуатации аппаратов пищевых производств.

## **БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- подготовка выпускников для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов;
- изучение принципов обеспечения безопасности сырья и продуктов.

По результатам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- источники загрязнения пищевой продукции контаминантами;

- характерные признаки основных классов веществ, загрязняющих сырье и пищевые продукты, их биологическое действие и токсикологическую оценку,

уметь:

- оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;

владеть:

- методами контроля безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

## **ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- дать основные сведения для проведения технологических расчетов на основе НТД с применением компьютерной техники,

- изучить требования компоновки складской группы, заготовочных и доготовочных цехов и предприятия в целом.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучить основы проектирования различных типов предприятий общественного питания;

- дать знания о выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессах, определения последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов;

- освоить методику пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений;

- научить работать с проектной документацией, СанПиН, атласами оборудования.

По результатам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания;

- требования к планировке и оснащению предприятий питания;

уметь:

- выполнять технико-экономическое обоснование для проектирования вновь строящихся или реконструируемых предприятий;

- подбирать технологическое оборудование в соответствии с производственной программой предприятия;

владеть:

- навыками разработки производственной программы предприятий питания;

- методами разработки планировку предприятий общественного питания;

- навыками проведения экспертизы проектных решений предприятий общественного питания.

## **МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Целью изучения дисциплины является:

- дать знания в области современных методов контроля сырья и требований, предъявляемых к сырью и продуктам питания на всех стадиях технологического процесса.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение организации государственного, ведомственного и производственного контроля сырья и продуктов питания;

- изучение теоретических основ и методов исследования, их классификацию в объеме, необходимом для решения производственных и исследовательских задач;

- изучение общих схем проведения анализов сырья и продуктов питания (методы отбора проб, подготовку их к анализу);

- изучение методов проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья и готовой продукции.

По результатам изучения дисциплины обучающийся должен: знать:

- стандарты и технические условия на сырье, и готовую продукцию;

- методы определения количественных и качественных показателей сырья и готовой продукции;

- оборудование, применяемое в современных лабораториях; уметь:

- разрабатывать мероприятия по оценке качества и безопасности сырья и готовой продукции;

- организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции, способной нанести вред здоровью;

владеть:

- проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- анализа факторов оказывающих влияние на количественные и качественные показатели сырья и готовой продукции.

## **МЕНЕДЖМЕНТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в управлении предприятиями общественного питания,

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- развитие самостоятельности мышления и творческий подход при анализе и оценке конкретных ситуаций в различных видах управленческой деятельности в сфере общественного питания;

- выявление особенности формирования основных направлений деятельности организации (предприятия) общественного питания; управление товарной, сбытовой, технической, инвестиционной политикой и т.д.;

- развитие практических навыков анализа направлений деятельности предприятия общественного питания, оценки ее результатов и оптимизации для повышения эффективности и конкурентоспособности.

По результатам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- нормативно-правовую базу, регулирующую финансово-хозяйственную деятельность предприятия;

- методы планирования деятельности предприятия и обоснования управленческих решений.

уметь:

- планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов анализа социальной информации;

- вырабатывать управленческие решения, исходя из анализа различных вариантов, в целях повышения эффективности деятельности фирмы;

- проводить анализ финансовой отчетности и использовать полученные результаты в целях обоснования планов и управленческих решений;

владеть:

- навыками решения конкретных технико-экономических, организационных и управленческих вопросов;

- методами обоснования управленческих решений и организации их выполнения;

- методами выявления резервов повышения эффективности деятельности предприятия.

## **САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемые к предприятиям общественного питания;

- знание требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;

- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;

- рассмотрение путей обеспечения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции.

По результатам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

- санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- санитарные требования к проведению технологической обработки сырья и полуфабрикатов, гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания;

уметь:

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

- разрабатывать мероприятия по соблюдению санитарных требований на предприятиях общественного питания;

владеть:

- навыками анализа влияния факторов внешней среды на организм;

- санитарной оценки проектов предприятия общественного питания.

## **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Целью изучения дисциплины является:

- научить использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

- оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

– формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений в области товароведения, способствующие формированию специалиста в сфере общественного питания;

– изучение классификации и ассортимента продовольственных товаров; основной нормативной документации;

– овладение практическими навыками систематизации, ассортиментной и видовой идентификации продовольственных товаров;

– выявления различных видов дефектов этих товаров с целью предотвращения проникновения на предприятия общественного питания некачественных, опасных для здоровья человека фальсифицированных и контрафактных сырья и товаров.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

- системы классификации и кодирования продовольственных товаров;

- процессы, происходящие при хранении и их влияние на изменение потребительских свойств и сохраняемость продовольственных товаров;

- признаки классификации и ассортимент отдельных групп продовольственных товаров;

- правила и режимы транспортирования и хранения продовольственных товаров;

уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

- проводить стандартные испытания по определению физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

- работать с Указателем Государственных стандартов, Общероссийским классификатором продукции, Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности, ГОСТами на конкретный вид продовольственных товаров;

- рассчитывать количественные потери продовольственных товаров на различных стадиях жизненного цикла продукции, пользуясь нормами естественной убыли;

- оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров;

- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров;

владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению качества и безопасности сырья и готовой продукции;

- сенсорными и несложными инструментальными методами экспертизы качества продовольственных товаров;

- приёмами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров;

- нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары.

## **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о химических, физико-химических и биохимических изменениях, протекающих при кулинарной обработке полуфабрикатов и готовых изделий;

- изучение основных способов кулинарной обработки сырья при производстве блюд и кулинарных изделий;

- обучение составлению сбалансированного рациона питания, различных групп населения.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение основных физико-химических процессов, протекающих на различных стадиях приготовления полуфабрикатов и блюд;

- изучение особенностей формирования качественных показателей продукции;

- изучение технологии приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий;

- научить работать со Сборниками рецептур блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные изделия, проводить бракераж готовой продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- химический состав продуктов питания и основные изменения, протекающие во время кулинарной обработки;

- требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- технологические режимы проведения тепловой обработки сырья и полуфабрикатов;

- особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;

уметь:

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

- осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

- внедрять новые виды сырья при производстве продукции питания;

- решать задачи, связанные с составлением меню, разработкой рецептур блюд и кулинарных изделий;

владеть:

- навыками работы со Сборниками рецептур блюд, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями;

- навыками самостоятельной организации технологического процесса производства продуктов общественного питания;

- создания и организации рабочих мест по производству и реализации продукции общественного питания;

- навыками оптимизации технологических процессов производства



продукции общественного питания в зависимости от качества сырья и особенностей технологического процесса.

## **МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- приобретение знаний по теории и практике технического регулирования, стандартизации, метрологии, обеспечению единства измерений и оценке соответствия продукции,
- формирование практических навыков и умений по работе со стандартами и другими документами, по подтверждению соответствия качества продукции, работ и услуг установленным требованиям для принятия квалифицированных решений, возникающих в профессиональной деятельности бакалавра;
- овладение методологией и инструментарием проведения измерений и исследования качества товаров;

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение сущности, целей и задач стандартизации, метрологии и сертификации продукции, их внутреннего единства и взаимосвязи в обеспечении качества и конкурентоспособности продукции и предоставляемых услуг;
- освоение правовых основ национальной системы стандартизации, метрологии, сертификации продукции;
- приобретение знаний в области организации работ по стандартизации, метрологии и сертификации продукции;
- овладение навыками работы со средствами измерений, подтверждающими качество продукции и услуг;
- формирование у студентов умений и навыков применения нормативных документов в сфере общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:  
знать:

- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции

питания;

владеть:

– практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

## **ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- сформировать компетенции обучающихся в вопросах приготовления ресторанного ассортимента блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сладких блюд и напитков.

- овладеть практическими навыками, предъявляемые к качеству продукции и декорированию ее при подаче к столу.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучить основные закономерности физической и коллоидной химии и уметь применять их в технологиях производства продуктов питания.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- фундаментальные законы химической термодинамики, химического и фазового равновесия, фазовых превращений,

- физико-химические свойства высокомолекулярных соединений, растворов коллоидных поверхностно-активных веществ;

- классификацию дисперсных систем по агрегатному состоянию фаз, по межфазовому взаимодействию;

- поверхностные явления, поверхностное натяжение,

- основные закономерности электрокинетических и молекулярно-кинетических явлений, оптических явлений в растворах и дисперсных системах.

уметь:

- проводить термодинамические расчеты: определять тепловые эффекты реакций, направление самопроизвольного протекания процесса;

- проводить расчеты констант скоростей и констант равновесия реакций;

- расчета по экспериментальным данным энергий активации;

- оценивать границы применимости в используемых лабораторных работах методов измерения физико-химических констант

владеть:

- методами проведения физических измерений;

- выполнения химических лабораторных операций;

- определения критической концентрации мицеллообразования поверхностно-активных веществ;

- определения константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера.

# МИКРОБИОЛОГИЯ

Целью изучения дисциплины является:

- изучение основ общей микробиологии, морфологии, физиологии и биохимии микроорганизмов,
- изучение влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества продукции общественного питания по микробиологическим.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучить влияние факторов внешней среды на микроорганизмы, источники инфицирования микроорганизмами пищевого сырья и продуктов;
- изучить микробиологию сырья: микрофлору, основные виды порчи, требования к микробиологическим показателям качества и безопасности пищевого сырья и продукции общественного питания.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:  
знать:

- основы систематики, морфологии, физиологии и биохимии основных группы микроорганизмов (бактерий, грибов, дрожжей) используемых в пищевой промышленности и формирующие потребительские свойства продукции общественного питания;
- микробиологию пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения,
- пути инфицирования и виды порчи продовольственного сырья;
- нормативно-правовую базу микробиологической оценки качества сырья и готовой продукции и основные критерии микробиологического контроля качества,
- санитарно-гигиенические требования микробиологической безопасности продукции общественного питания;
- средства и методы определения безопасности и качества пищевых продуктов по микробиологическим показателям;

уметь:

- проводить первичную идентификацию микроорганизмов основных групп по морфологическим и культуральным признакам классическими методами;
- выделять микроорганизмы из потребительских товаров: сырья и продуктов растительного и животного происхождения;
- определять микробиологическую безопасность товаров по основным нормативным микробиологическим критериям;

владеть:

- микробиологической терминологией;
- методологией оценки качества сырья и товаров по основным микробиологическим критериям с помощью современных методов исследования;
- навыками научно-исследовательской работы в сфере

микробиологических исследований.

## **ЭКОЛОГИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- изучение основ экологии и принципов рационального природопользования.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- формирование четкого представления о взаимоотношениях организма и среды обитания.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- структуру биосферы, экосистемы;  
- взаимоотношения организма и среды;  
- экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы;

уметь:

- осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий;

владеть:

- методами выбора рационального способа снижения вредного воздействия на окружающую среду.

## **ФИЗИКА**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование компетенции обучающегося в области естественных наук, позволяющие использовать основные физические закономерности для осуществления контроля за соблюдением технологических процессов и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- формирование представлений студентов об основных физических понятиях и закономерностях;

- получение навыков основ измерений и методов исследования различных физических величин;

- применение основных законов к оценке свойств и качества сырья и продукции общественного питания;

- выработка навыков в работе с современными приборами.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- основные понятия физики;  
- основные способы энергосбережения;  
- законы: преобразования энергии, термодинамики и тепломассообмена;

уметь:

- применять теоретические знания к решению конкретных практических задач;
- обеспечить выбор технических средств и специального оборудования для проведения технологических процессов;

владеть:

- специальной физической терминологией;
- методами проведения технического контроля и испытания сырья и готовой продукции.

## **ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- изучение теоретических и практических вопросов в области холодильной техники, холодильной технологии скоропортящихся пищевых продуктов,

- изучение технических средств холодильной технологии.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- уяснить физическую сущность и способы получения искусственного холода, термодинамические основы компрессионных холодильных машин, их типы и конструктивные особенности, охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование

- осмыслить теоретические и практические аспекты основы холодильного консервирования, виды холодильной обработки и основные изменения, происходящие в продуктах при охлаждении, низкотемпературной обработке, хранении, отеплении и размораживании;

- формировать практические навыки по внедрению в практику работы предприятий общественного питания современных технических средств холодильной технологии и их эксплуатацию;

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- достижения научно-технического прогресса в отечественной и зарубежной холодильной технике и холодильной технологии;

- физическую сущность и способы охлаждения скоропортящихся пищевых продуктов, современные холодильные машины, скороморозильные аппараты, их принцип работы и эксплуатацию;

- прогрессивные технологии холодильной обработки пищевых продуктов при охлаждении, замораживании и подмораживании и основные изменения, происходящие в продуктах при этих процессах;

- правила эксплуатации технических средств холодильной технологии;

уметь:

- проводить тепловой баланс охлаждаемых помещений и определять выбор холодильной машины;

- применять современные технологии отепления и размораживания пищевых продуктов;

владеть:

- методикой проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, консервированных холодом;
- методикой расчета площади хранения скоропортящихся продуктов и определения средств и источника охлаждения.

## **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- овладение знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях общественного питания,
- подготовка квалифицированных бакалавров для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- научиться обеспечивать соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;
- научиться выявлять возможные причины и источники загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;
- научиться проводить проверку соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- действующие схемы производственного контроля;
- действующие и разрабатываемые инструкции по техническому обслуживанию и мойке оборудования и инвентаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала;
- виды отчетной документации по результатам производственного контроля;

уметь:

- оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- измерять параметры процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции;
- работать с нормативными документами;
- составлять заключения, справки, акты и др. документы;

владеть:

- методами контроля качества вырабатываемой продукции, пищевых ингредиентов, пищевых добавок, упаковочных материалов.;

- навыками осуществления анализа недостатков и определения основных направлений совершенствования организации производственного контроля.

## **ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- получение необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира;

- освоение технологии производства блюд зарубежной кухни.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- отличительные особенности кухонь народов мира;

- особенности питания населения отдельных стран;

- ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира;

- основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран;

уметь:

- пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежной кухни;

- составлять меню для питания национальных делегаций;

- в лабораторных условиях приготовить блюда;

владеть:

- технологическими приемами производства блюд национальных кухонь;

- проведения анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

- внедрения новых видов сырья и технологического оборудования.

## **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства пищевых продуктов для здорового питания. .

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- получение необходимых знаний о функциональных пищевых ингредиентах, их благоприятном воздействии на определенные функции организма человека и о механизмах этого воздействия;

- освоение принципов научно обоснованного и технически грамотного конструирования, а также технологии производства продуктов функционального питания для различных групп населения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- категории ФПП (функциональные пищевые продукты), категории и характеристику функциональных микронутриентов;

- основные технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью и оборудованию для производства продуктов функционального питания;

уметь:

- конструировать функциональные пищевые продукты, исходя из потребности в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах;

- осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания функционального назначения;

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции функционального питания;

владеть:

- навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции функционального назначения;

- навыками внедрения новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования.

## **ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о технологии специальных видов питания с целью решения проблем организации питания на производстве, направленных на укрепление здоровья населения, повышение культуры питания.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение основных групп пищевых продуктов как сырья для производства блюд специализированного питания;

- изучение принципов питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического);

- отработка технологии блюд для групп населения, нуждающихся в специальных видах питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- химический состав и требования к качеству основного и дополнительного сырья для производства продукции специального питания;

- особенности технологии продукции специального питания;

- методику составления рациона питания для различных социальных групп населения;



уметь:

- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и блюд лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического питания;

- организовать технологический процесс производства продукции специального питания;

- уметь разрабатывать меню рационов специальных видов питания;

владеть:

- контроля основных параметров технологического процесса, свойств сырья и полуфабрикатов;

- использования и разработки нормативно-технической документации при организации производства специальных видов питания.

## **УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование у обучающихся теоретических и методологических знаний по управлению персоналом и его развитием;

- приобретение обучающимися знаний и практических навыков по разработке и применению технологий управления персоналом. .

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение основных тенденций в практике управления персоналом в организациях в России и за рубежом;

- формирование умений по решению типовых задач в области планирования и организации кадровой работы;

- приобретение навыков использования технологий управления персоналом на предприятиях общественного питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- знает основы стратегического управления персоналом;

- основы найма, разработки и внедрения программ и процедур подбора и отбора персонала;

- знает основы управления карьерой и служебно-профессиональным продвижением персонала;

уметь:

- определять цели, задачи и виды текущей деловой оценки персонала (в т.ч. аттестации) в соответствии со стратегическими планами предприятия;

- рассчитывать численность и профессиональный состав персонала в соответствии со стратегическими планами предприятия;

владеть:

- навыками анализа конкурентоспособности стратегии предприятия общественного питания в области подбора и привлечения персонала;

- навыками и методами сбора информации для выявления потребности и формирования заказа предприятия общественного питания в обучении и развитии персонала.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ И ЦЕНТРАХ ДОСУГА**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование знаний и навыков по организации производства блюд и предоставления услуг питания в гостиничных комплексах и центрах досуга.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- ознакомление с современными технологиями для формирования и предоставления услуг питания в гостиничных комплексах и центрах досуга;
- воспитание у студентов культуры обслуживания потребителей.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные понятия в области проектирования функциональных процессов предприятий питания в гостиницах и центрах досуга;;
- правила предоставления и показатели качества услуг питания в гостинице.

уметь:

- организовать процесс производства блюд и обслуживания потребителей в гостиницах и центрах досуга;
- разрабатывать и предоставлять продукт и услугу питания, удовлетворяющий требованиям потребителей;

владеть:

- навыками разработки меню для организации питания в гостиницах и центрах досуга в соответствии с нормативными документами;
- предоставления продукта и услуги питания в гостиницах и центрах досуга.

## **ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ**

Целью изучения дисциплины является: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности сотрудников и работников предприятий питания.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных

занятиях физическими упражнениями и спортом;

- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;

- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основы методики проведения индивидуальных и групповых занятий физической культурой различной целевой направленности, долгосрочное планирование занятий избранным видом спорта, требования по уровню физической и психофизической готовности к выполнению профессиональных обязанностей;

уметь:

- использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

владеть:

- навыками в проведении занятий по физической культуре для повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья, профилактики профессиональных заболеваний, подготовки к профессиональной деятельности, организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях.

## **ОСНОВЫ БИЗНЕСА**

Цель освоения дисциплины состоит в формировании теоретических и прикладных знаний о сущности бизнеса, направлениях и способах приложения предпринимательской инициативы.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- формирование базовых основ понятия «бизнес», понимания явления бизнес-процессов, характеристика и оценка материальных, финансовых и трудовых ресурсов предпринимательства;

- изучение нормативно-правовой базы государственного регулирования, стимулирования и поддержки организации бизнеса;

- изучение методов анализа и планирования основных экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность организаций бизнеса;
- развитие самостоятельности мышления и интерпретации при оценке результатов финансово-экономической деятельности организации бизнеса, формирование понятия социальной ответственности бизнеса;
- освоение основ управления экономической деятельностью бизнеса и обоснование предложений по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;
- формирование предпринимательского мышления;
- развитие навыков использования ИТ-технологий для формирования и развития бизнеса.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- сущность основных понятий и механизма бизнеса;
- методы генерирования, анализа и реализации бизнес-идеи;
- основные типы и организационно-правовые формы предпринимательства, их особенности и преимущества;
- формы партнерства в предпринимательской деятельности;
- основы бизнес-планирования и других аспектов управления коммерческой организацией;
- сущность предпринимательского риска, методы конкурентной борьбы и принципы формирования и сохранения коммерческой тайны;
- направления и методы государственного регулирования предпринимательской деятельности.

уметь:

- выбирать необходимую организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- анализировать положение фирмы на рынке, определять коммерческие и некоммерческие цели в конкретных условиях;
- анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности;
- принимать решения по вопросам, связанным с организацией предпринимательского дела, владеть рациональными приемами поиска и использования коммерческой информации.

Владеть навыками:

- по открытию собственного дела,
  - по решению задач текущей деятельности организации бизнеса,
  - по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса,
- по выбору направлений управления предприятием для повышения эффективности и конкурентоспособности

## **ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- изучение теории и практики предпринимательства;
- ознакомление с процессом предпринимательской деятельности, реализацией предпринимательского проекта, бизнес - планированием, привлечением ресурсов.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- получение практических навыков по открытию собственного дела, по решению задач текущей предпринимательской деятельности;
- получение практических навыков по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- коммерческо-деловую терминологию, отвечающую современным нормам предпринимательства;
- информацию о правовых и экономических аспектах создания собственного предприятия;
- проблемы развития предпринимательства в России.

уметь:

- использовать знания основ предпринимательства для организации своего дела;
- разрабатывать бизнес-план предприятия;
- систематизировать и отрабатывать быстро изменяющуюся экономическую информацию, необходимую для принятия правильных деловых решений;

владеть:

- категориальным аппаратом основ предпринимательства на уровне понимания и свободного воспроизведения;
- методами анализа оценки эффективности бизнеса;
- навыками работы с информационными источниками, учебной и справочной литературой по экономической проблематике.

## **КОНФЛИКТОЛОГИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование знаний о сущности, структуре и основных причинах конфликтов на производстве;
- формирование умений предупреждать конфликты и навыков управления конфликтными процессами в коллективе.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- получение практических навыков по открытию собственного дела, по решению задач текущей предпринимательской деятельности;
- получение практических навыков по поиску новых идей и ресурсов

для развития бизнеса.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- закономерностей возникновения, развития и разрешения конфликтов;
- основные конфликтогенные сферы коллективной деятельности;
- современные тенденции управления конфликтом;

уметь:

- предупреждать, регулировать и разрешать типичные конфликты;
- проводить диагностику конфликта для его оптимального разрешения;

владеть:

- навыками определения собственного стиля поведения в конфликтах;
- предупреждения конфликтов в межличностном общении;
- психологической защиты в общении с конфликтными людьми;
- навыками посредничества при регулировании и разрешении конфликтов.

## **ДЕЛОВЫЕ ПЕРЕГОВОРЫ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование компетенций обучающегося в области делового общения, обмена информацией между деловыми партнерами в процессе переговоров.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- привитие навыков осуществлять деловое общение: публичные выступления, переговоры, проведение совещаний, деловую переписку, электронные коммуникации;

- владеть различными способами разрешения конфликтных ситуаций.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- принципы и методы организации и проведения деловых переговоров;
- структуру переговорного процесса;
- основные направления и стратегии ведения переговоров;
- подходы к изложению собственной позиции и пониманию оппонентов;
- методики эффективного ведения деловых переговоров;

уметь:

- организовывать переговорный процесс, в том числе с использованием современных средств коммуникации;

- разрабатывать модель коммуникативных компетенций менеджера в области ведения переговоров;

- анализировать коммуникационные барьеры и разрабатывать методы их преодоления;

владеть:

- навыками ведения деловых переговоров;
- формирования внутренней готовности к проведению переговоров в жестких условиях,

- противостояния манипуляциям и давлению в процессе деловых переговоров,
- взаимодействия с «трудными партнерами», нахождения решений в сложных и конфликтных ситуациях.

## **ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- усвоение теоретических знаний и получение практических навыков работы в оформлении интерьера предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение правил использования цвета и света в оформлении интерьера;
- формирование умений и навыков организации творческого труда, самостоятельного решения практических задач в области дизайна интерьера предприятий общественного питания.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- исторические и современные стили в архитектуре и интерьере;
- функциональную роль цвета в интерьере, основы цветоведения;
- критерии качества колористического решения интерьера;
- основы художественной композиции;
- приемы решения внутреннего пространства предприятий общественного питания.

уметь:

- использовать цветовое оформление интерьера, тематических столов;
- реализовывать свои творческие способности ;

владеть:

- навыками применения современного художественного проектирования;
- композиционного формирования интерьера.

## **ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами фирменного стиля, принципами разработки, использования в конкретных условиях.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение элементов фирменного стиля и основ дизайна интерьера;
- изучение основ создания эскизного проекта.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля;
- особенности фирменного стиля в различных предприятиях общественного питания и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана;

уметь:

- разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и др.;
- оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана;

владеть:

- методологией разработки концепции ресторана;
- нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;
- технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.

## **ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

формирование у студентов умения исследовать, анализировать и использовать различные методы предпроектного анализа, проектных исследований, методики и средства проектирования.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- освоение основ управления проектной деятельностью;
- изучение основных принципов, методов и свойств информационных и коммуникационных технологий.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- графические материалы, методы и способы подачи графических материалов;
- технические и программные средства компьютерной графики;
- основные функциональные возможности современных графических систем;

уметь:

- использовать средства мультимедиа для реализации статических и динамических процессов;

пользоваться современными информационными и коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности;

владеть:

- навыками работы с программным обеспечением для выполнения проектов;



- нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;
- технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.

## **КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование навыков использования технических и программных средств компьютерной системы для подготовки и обработки графических изображений.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение видов графики;
- изучение технических и программных средств компьютерной графики.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные аппаратные компоненты станции компьютерной графики, их общие характеристики;
  - виды компьютерной графики, области их применения;
  - основные возможности и особенности программных средств;
- уметь:
- работать с графическими программами;
  - применять средства компьютерной графики в процессе проектирования предприятий общественного питания;
- владеть:
- технологией создания и редактирования графических изображений при помощи редакторов растровой и векторной графики;
  - технологией создания анимированных изображений.

## **ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Целью изучения дисциплины является:

- развитие способности оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг;
- развитие способности осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение видов идентификации, видов и способов фальсификации, методов обнаружения фальсифицированных товаров;

- формирование умений и навыков работы с нормативной документацией;
- выявление идентификационных показателей и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей от фальсифицированной некачественной продукции;

объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации виды идентификации, виды и способы фальсификации различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- выбирать критерии, позволяющие идентифицировать сырье и готовую продукцию;

-идентифицировать информационную, качественную, количественную, видовую и ассортиментную фальсификацию продовольственных товаров;

-работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);

владеть:

- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров;

- органолептическими и стандартными физико-химическими методами обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров.

## **ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПОДЛИННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Целью изучения дисциплины является:

- развитие способности оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг;

- развитие способности осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение видов идентификации, видов и способов фальсификации, методов обнаружения фальсифицированных товаров;

- формирование умений и навыков работы с нормативной документацией;

- выявление идентификационных показателей и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей от фальсифицированной некачественной продукции;

- объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации
- виды идентификации, виды и способы фальсификации различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- выбирать критерии, позволяющие идентифицировать сырье и готовую продукцию;

- идентифицировать информационную, качественную, количественную, видовую и ассортиментную фальсификацию продовольственных товаров;

- работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);

владеть:

- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров;

- органолептическими и стандартными физико-химическими методами обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров.

## **МАРКЕТИНГ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является:

- формирование у студента системы знаний о маркетинге на предприятиях индустрии питания как науке, философии бизнеса, универсальном способе управления, функционировании и развитии субъектов рыночной деятельности;

- получение прикладных знаний, развития форм и методов маркетингового экономического управления субъектами рыночной деятельности;

- приобретение навыков реализации теоретических и прикладных знаний маркетинга в практической деятельности организаций, формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

- получить навыки в организации исследования рынка товаров и услуг общественного питания, оценки их качества и ассортимента;

- определить специфику маркетинга на предприятиях индустрии питания;

- научиться оценивать конкурентоспособность предприятий индустрии питания;

-теоретическое освоение современных маркетинговых концепций и моделей;

- приобретение практических навыков анализа мотивов и закономерностей деятельности субъектов экономики, ситуаций на конкретных рынках товаров, ресурсов и услуг, движения уровня цен и объемов выпуска продукции,

- решение проблемных ситуаций возникающих на предприятии индустрии питания в области маркетинга ;

- изучить виды и средства рекламы, оценить эффективность рекламных мероприятий;

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные методы и положения экономической науки и хозяйствования, особенностей функционирования российских рынков, в т.ч. рынка общественного питания.

уметь:

- использовать экономические знания для анализа социально-значимых проблем и профессиональных задач.

владеть навыками:

- постановки целей и выбора наиболее экономичных средств ее достижения на предприятиях индустрии питания

## **ПРОДВИЖЕНИЕ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Целью изучения дисциплины является: приобретение представлений о продвижении товаров и услуг, коммуникациях в сфере торговли; формирование необходимых теоретических и прикладных знаний, практических умений и навыков по организации и управлению продвижения товаров и услуг, формирование представлений о необходимости применения интегрированного подхода к инструментам продвижения товаров и услуг.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучить основные понятия, термины и определения сфере продвижения услуг, включая нормативные документы;

- освоить содержание и сущность маркетинговой деятельности на современных предприятиях индустрии питания;

- дать понятие о методологии, методах, инструментари, средствах продвижения;

- приобрести знания и навыки в формировании товарной политики, обновлении ассортимента продукции при сохранении или повышении ее качества;

- получить общее представление о планировании маркетинга, организации исследований рынка, показать взаимосвязь с бизнес-планированием, методами продвижения услуг.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- современный уровень развития рынка продовольственного сырья и общественного питания;

- основы анализа, оценивания, управления рисками в продвижении товаров и услуг;

- методы, инструментарию, средствах продвижения продукции и услуг предприятий индустрии питания;

уметь:

- применять маркетинговые мероприятия для организации торгово-технологических процессов;

- взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями, партнерами, потребителями;

- формировать товарную политику предприятия;

владеть:

- методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях индустрии питания;

- методами выбора средств продвижения;

- способами оценки эффективности и результативности инструментов продвижения.

## БАРНОЕ ДЕЛО

Целью изучения дисциплины является: приобретение знаний о развитии и классификации баров, требования к их планировке и оформлению; особенности материально-технической базы обслуживания баров; правила составления и оформления меню, карты вин и коктейльных карт.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- ознакомить с тенденциями развития и классификацией баров;

- изучить особенности оснащения баров оборудованием, посудой, инвентарем;

- изучить правила составления и оформления меню, карт вин и коктейльных карт бара.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

классификацию баров по версии Международной Барменской Ассоциации;

организацию снабжения баров;

порядок и формы расчёта, отчетность бармена;

новые технологии и формы обслуживания;

основы построения смешанных напитков и коктейлей;

уметь:

- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных баром в соответствии с его классом;

- организовать рациональную структуру управления баром;

владеть:

- методиками производства и обслуживания в баре;
- методиками организации обслуживания в баре.

## **НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ НАРОДОВ МИРА**

Целью изучения дисциплины является: приобретение знаний о напитках в культуре разных народов, с учетом исторических и природно-географических условий.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

- освоение подходов к изучению напитков в культуре разных народов с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климатогеографических, информационных и идеологических аспектов;
- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, технологии приготовления и подачи напитков в разных странах мира;
- изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
- исследование тенденций в развитии традиций культуры употребления напитков в культуре разных народов мира;
- воспитание культуры потребления напитков.

По итогам изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основы культуры потребления напитков в культуре разных народов;
- историю и этапы развития культуры потребления напитков в культуре разных народов;
- роль потребления напитков в развитии туризма;

уметь:

- выявлять специфику культурных традиций в сфере потребления напитков в культуре разных народов;
- профессионально представить туристам самобытную культуру потребления напитков в культуре народов, проживающих на территории России;
- организовать обслуживание туристов с соблюдением этикета в соответствии с их культурой потребления напитков;
- использовать богатейшие традиции потребления напитков русского народа в качестве туристского ресурса;

владеть:

- основами формирования принципов потребления напитков в различных культурах;
- владеть культурой общения, этикета, и культурой потребления напитков.